

Edito
fait
Maison

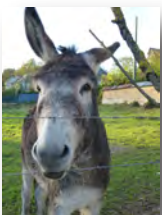
Le groom à cliquet fait mâle

Tant qu'à n'avoir rien à écrire, autant que ça se voit dès le titre. C'était l'enjeu d'un long débat, comme le milieu associatif adore, et moi parmi les premiers : on hésite en commission (oui oui, ça existe à Bonneuil !) sur le modèle de groom fermant les portes qu'on le veuille ou non, et paf : ce qui fait mâle fait bien, et c'est torché !

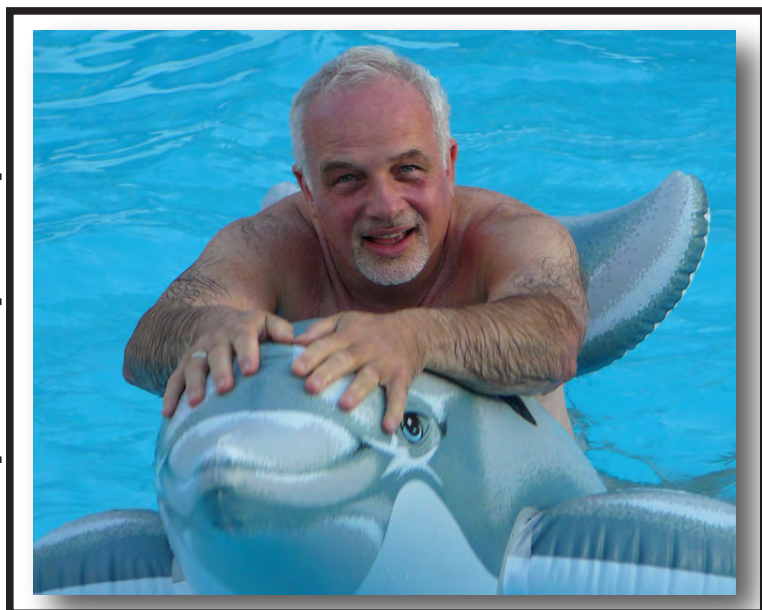
A part ça euh... les copains proposent que je vous remette un précédent édito : c'est la mode en ce moment, et personne ne se rendra compte. Non mais sérieux, l'important c'est quelques photos, alors voici !

A bientôt à la Maison ? T'as tout l'été pour ça, et mieux encore, t'as dix jours avec un pont d'enfer autour du 8 mai. Le projet est ach'ment chiadé : "Les bronzés font bonneuil". Ca c'est du concept !

Pierre M, pdt.



Gilles N est parti : le dauphin ne va plus très bien.



Hommage à Gilles Nicolas

Gilles Nicolas de Verdun nous a quitté trop tôt, à 56 ans, en février dernier, discrètement, dans son sommeil. Ceux qui l'ont connu à Bonneuil lors d'un WE (en août 2012 par exemple) témoignent qu'il était un homme d'une grande gentillesse, d'une grande attention portée aux autres et d'un grand dévouement. Son aide (avec celle de Marc M) lors du dernier WE bear m'avait été précieuse. Il était pour moi un ami cher depuis 2009 et le plus gentil et le plus beau "polar bear" que je connaisse avec sa toison blanche et ses yeux bleus (voir la photo).

Il était aussi très apprécié à Verdun : infirmier puis aumonier à l'hôpital, très croyant et impliqué auprès de la communauté des gens du voyage, comme le précisent des articles de presse à son sujet.

Thierry D.

Bonneuil, la maison de famille des gays et des lesbiennes.

A l'écran

maisondebonneuil.org

pierre@maisondebonneuil.org

pour s'inscrire à un week-end ou s'adresser à l'Association

En vrai

18 rue du Beau bois

60120 Bonneuil les eaux

03 44 80 61 95

Siège social

Association

des Amis de Bonneuil

36, rue d'Avron - Boîte 21- 75020 PARIS



Bonneuil, un Salon des assocés en tout petit, mais un Salon des assocés cinquante-deux week-ends par an.

C'EST L'PRINTEMPS !

"AVRIL" est le mois où tout le monde espère impatientement l'arrivée du Printemps, synonyme de soleil, de floraison et de renouveau.

Je crois bien que cette saison n'aura jamais été autant évoquée et invoquée, voire suppliée par tous et toutes, qu'en cette année qui verra la loi pour l'égalité et le mariage pour tou(te)s, entrer dans l'Histoire.

Nous garderons le souvenir de ce "Printemps des Associations 2013", pour cette raison et de nombreuses autres. Car cela ne doit nous faire oublier la principale raison d'être de cet évènement :

- Placé sous l'égide de l'Inter-LGBT, qui regroupe toutes les Associations LGBT, l'objectif du "Printemps des Associations" est de faire connaître les associations LGBT à un public de plus en plus large et sensibilisé à la cause LGBT, au fil des ans.

Ce moment est comparable à une grande fête de famille, où la joie des retrouvailles au détour d'une allée par exemple, donne l'occasion de discuter avec des personnes que l'on croise trop rarement le reste du temps, de donner et de prendre des nouvelles mutuelles des uns et des autres .

Et cette année, les associations LGBT, anciennes et nouvelles, étaient nombreuses...

Le stand de la Maison était situé au fond de l'Espace.

- L'estrade derrière notre table, nous permettant donc d'afficher les panneaux et les banderoles apportés par Elby, donnait aux "Amis de Bonneuil" une excellente visibilité, en tous points de l'Espace des Blancs-Manteaux.
- La table recouverte d'une des nappes à carreaux qui avait servi le week-end précédent jonchée de photos-souvenirs, rappelait les moments d'éternité fabuleusement magiques de ceux qui fréquentent la Maison, le temps d'un week-end.
- L'énorme verre à cognac, contenant le bleu de méthylène de Corine rappelant le "bleu profond" de la piscine et le lierre apporté par Filouchet restituaient parfaitement l'esprit de la Maison.

Ajoutez à cela, le plaisir et la fierté de tous les GOs à parler et de la Maison, chacun à un public ou à une association dont il se sentait proche, ainsi que l'aide des habitués venus spontanément derrière la table, tapant la discussion assis sur l'estrade, ou prenant le relais pour renseigner des personnes désireuses de venir découvrir les charmes du lieu le temps d'un week-end campagne, et vous vous retrouviez dans la parfaite ambiance que chacun de nous connaît au moment de l'apéro, ou lors des grandes tablées de repas, à la Maison !

Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que le stand ait connu une telle affluence de la part de personnes d'âge, de style et de genres différents, aux regards à la fois étonnés et séduits par l'ambiance et l'atmosphère chaleureuse du lieu... Ce fût pour chacun des Amis de Bonneuil présents, une merveilleuse occasion de faire découvrir l'association que nous aimons à celles et ceux - associations ou Individuels - qui ne la connaissent pas encore, mais aussi à celle et ceux qui ont déjà eu l'occasion de venir à la Maison de la redécouvrir en faisant naître l'envie de (re)venir le temps d'un week-end nous y retrouver ! Vivement cet été !

Alors, en attendant notre printemps... tout l'été, vivement le prochain Printemps !

Jean-Pierre F.





Nouvelles de la Maison

Cela fait des mois et des années que nous nous baignons avec deux projets : l'extension de la cuisine et les normes hygiène d'une part, la sécurité incendie et sa mise aux normes d'autre part. Cela ne se voit pas vraiment, mais cela avance pas à pas !

Le conseil d'administration a décidé dans sa grande sagesse qu'on ne ferait pas la déclaration de travaux pour agrandir la cuisine tant qu'on n'aurait pas un plan de travail sérieux de mises aux normes pour la sécurité incendie. Le projet qui doit encore être formellement validé est ainsi le suivant : le même jour, on s'adresse en mairie à la fois pour dire comment nous voulons agrandir, et comment nous tendons solidement au respect des conditions de sécurité incendie.

A l'automne, un copain architecte qui s'en était chargé a rendu un projet complet sur lequel il s'est penché près d'un an. Nous nous sommes ensuite réunis plusieurs fois, l'avons amendé et validé, et traduit en actions concrètes à mener à bien. Nous ferons prochainement appel à une entreprise de contrôle technique, mais avons décidé de ne nous montrer à eux qu'après quelques travaux parmi les plus urgents. C'est pour cela que vous voyez à la Maison quelques changements, assez désordonnés mais, à l'issue de compromis toujours laborieux, évalués comme nécessaires avant toute officialisation de notre démarche ambitieuse.

Vous noterez par exemple qu'il y a désormais des cornes de brume aux entrées des deux maisons : c'est super tentant de jouer avec, comme le font les supporters poilus des stades de foot... mais pas touche : ça signale l'incendie ! Notez d'ailleurs qu'on fera un jour un exercice. De préférence vers 5h du matin après la fin d'une nuit de fête eheheh. Le dernier à descendre sera roulé dans les plumes et le Nutella au petit déjeuner et lècheouillé après ce qui fait qu'on ne sait pas si on n'a pas intérêt à descendre le dernier si on veut éviter d'avoir à lècheouiller des plumes Nutellisées.

Un autre projet sur lequel on est depuis l'été dernier est la protection acoustique de notre voisin côté soleil levant, qui se plaint du bruit de nos fêtes au salon. Notre projet est complet, instruit et structuré, et commence nécessairement par les nouvelles fenêtres, qui auront aussi le mérite de rendre la pièce plus douillette et plus économe en hiver. Et la suppression de la cheminée moche qui fait caisse de résonance. Au total, c'est un projet à 11 000 euros... et l'attente des fenêtres, sans doute fin juin, avec une ambiance un peu "chantier" dans le fond du salon jusque là, et quelques trépignements de part et d'autre.

Deux trucs heureusement ont bougé entre temps :

-le coin des cabanons devant la piscine, avec bientôt un coin vestiaire pour le sauna (Elby), et déjà un coin abrité de la pluie (John). Tout le monde ricane quand on y suggère l'installation à demeure d'un baby-foot. Là n'est pas notre ambition, mais ce que ce serait bien !

-la nouvelle salle de bains du dortoir (note : le "dortoir" est la pièce tout en haut de la grande maison, car la pièce au-dessus du séjour, elle, s'appelle la "chambre de Jacques", et on y tient). Bravo à Sylvain, dit MacGyver, enfermé là des week-ends durant, et c'est pas fini encore. Les filles se chargent de la peinture. En attendant, la douche est au soleil sur vos corps à dorer vers 11h. Et comme disent les copains, les commandes de la douche, une fois comprises, flattent l'intelligence.

Notre assemblée générale aura lieu le samedi 6 juillet après-midi. Un chouette moment à vivre avec les copains, dans et hors la réunion. Car beaucoup de choses aussi se passent en dehors, et au fil des mois.

Nous avons eu ces derniers temps un peu moins de week-ends "occupés" que l'année passée sur la même période. La faute aux ponts qui cette année se manifestent aux moments où on ne les attend pas, ou à quelques annulations tardives qui nous ont rendus un peu malheureux. En même temps, souffler un peu, c'est bien aussi !

L'Association va toujours aussi bien néanmoins. C'en est même insolent ! Des membres de l'équipe en pagaille, et des membres pas de l'équipe qu'on aimerait tant qu'ils en soient ! Ça ne se décrète pas cependant, et se fait dans des échanges informels et souvent prometteurs.

Le bilan financier aussi est insolent. Mais ce n'est pas significatif. Nos projets, évoqués plus haut, tardent à se concrétiser et feront brutalement basculer l'association, de réserves confortables à un bilan ric et rac, dès que nous le pourrons. Nous suivrons pour cela à la fois le nécessaire, et le raisonnable.



Nouvelles de notre association





Encore des idées plutôt simples pour régaler ton monde, lorsque le GO du jour accepte de te laisser les manettes à l'issue d'une lutte longue et coriace dont tu as heureusement triomphé. Et si Guillaume le veut bien et que vous le réclamez à corps et à cris, des recettes végétariennes dans trois mois ?

Poisson en crumble (pour 4)

800gr de filets de poisson, 2 citrons, 120 gr de brousse, de ricotta ou de fromage blanc non battu et bien égouté, 30 gr de parmesan râpé, 50 gr de noisettes, idem pignons de pins (le tout haché mais non réduit en poudre), chapelure, huile d'olive, sel, poivre, aneth. Faire mariner le poisson avec un mélange jus de citron, huile d'olive (2 cuillers), aneth, sel, poivre, pendant une heure ou deux ; le faire cuire à l'eau salée froide : à ébullition, l'égoutter et réserver ; préparer le crumble (noisettes et pignons concassés, parmesan, zeste de citron, lier avec la moitié du fromage blanc ; mettre le poisson dans un plat; recouvrir du reste de ricotta, puis du crumble; faire gratiner therm. 6/180° pendant 15 minutes.

Même recette avec des champignons de couches, sautés au beurre avec deux échalotes hachées à la place du poisson.

Poulet minute (recette du baron Brisse, gastronome sous le second empire; dans son livre de recettes, il indique quelques régles contre l'embonpoint et notamment de passer tous les jours une heure ou deux au hammam ... on sait qu'il fréquentait celui de la rue des mathurins - il ne reste que la façade- célèbre entre tous dans le bâtiment). (pour 6/8). Le baron Brisse affirme que cette recette ne demande pas plus de 10 minutes ...

Faire revenir dans 200 gr de beurre deux gros oignons émincés ; lorsque l'appareil commence à accrocher y rajouter un poulet coupé en morceaux ; faire sauter à feu vif le tout 8 minutes en remuant souvent. Ajouter alors un ragout de champignons sautés, un mélange de persil et de cerfeuil ciselé, un verre de madère (ou de vin blanc), sel et poivre. Faire sauter 2 minutes. Terminer en rajoutant au dernier moment hors du feu, un mélange fait de 6 jaunes d'œuf et de 100 gr de crème fleurette.

On peut agrémenter ce plat d'une goutte de jus de truffes en fonctions des moyens . Servir immédiatement.

Pommes Darwin (pour 5/6)

Râpez des pommes de terre à chair ferme (comme du céleri rave) ; bien les éponger et en faire une grosse galette ; faire fondre 100 gr de beurre dans une poêle pour un kilo de pommes de terre, dès qu'il mousse, y mettre les pommes râpées et égalisez comme une grosse galette, salez, poivrez ; surveillez la cuisson, et retournez la galette à mi cuisson (la surface retournée doit être bien dorée) ; servir en part comme une tarte en accompagnement d'un poulet rôti, d'un rôti de bœuf etc.

Coupe "Jacques"

Garnir des coupes à glace d'une salade de fruits de saison rafraichis relevée d'une pointe de kirsh, complétez avec de la glace à la vanille et du sorbet à fraise, terminez par une spirale de chantilly.

Gâteau au vin rouge de Marie-Louise

Marie-Louise fut mon hôtesse en Alsace dans un village près d'Obernai pendant quelque mois quand je retournai à l'école à Strasbourg sur le tard.

250 gr de farine, 1 sachet de levure alsacienne, 200 gr de beurre, 200 gr de sucre, extrait de vanille, 4 oeufs, 100 gr de chocolat amer fondu au bain-marie, 2 cuillers à soupe de cacao non sucré, 25 cl de vin rouge d'Alsace (Ottrott par exemple), facultativement, une pincée de cannelle.

Mélangez tout d'abord la farine, la levure, le cacao. Faire blanchir les œufs avec le sucre, rajouter le beurre pommade puis le chocolat fondu. Mélangez les deux appareils et terminez par le vin rouge. Beurrez farinez un moule à cake, le remplir de la pâte au 2/3 et mettre à four chaud 200° pendant 45/50 minutes. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau.

Laissez refroidir. Saupoudrez d'un peu de sucre glace au moment de servir.

Accompagne le thé, le café au moment du gouter. On peut également l'accompagner au dessert d'un gewurztraminer bien fleuri.

Le vin rouge d'Ottrott (petit village près d'Obernai au pied du mont Se Odile) est un des rares vin rouge d'Alsace à base de pinot noir, excellent avec la choucroute. A défaut, on emploiera un vin rouge à base de pinot noir.

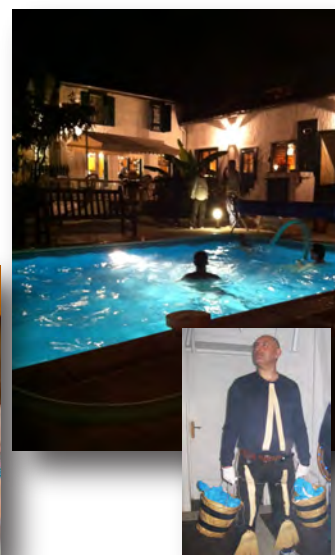
Thaumas

Sophie n'est pas encore des nôtres, mais ya une vie en dehors de la Maison, et puisqu'on a goûté pour vous et pour Bonneuil, on vous l'dit : c'est superbon !

Recette de la soupe aux endives, ah ! enfin !

Faire suer sans coloration 1 oignon avec une pincée de sel dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive une fois l'oignon translucide ajouter 1 kg d'endives coupées grossièrement et 1,5 litre de bouillon de volaille. Porter à ébullition puis à feu doux pendant 25 minutes, à la fin rajouter 20cl de crème liquide. Egoutter les endives en gardant de côté le bouillon de cuisson. Mixer finement les endives puis rajouter petiti à petiti le bouillon jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.


Miam ! bon appétit !
(Sophie)



Trois manières de retrouver cet Agenda, et une quatrième pour suivre mois après mois les nouvelles propositions pour venir à la Maison :

- 1/ Dans le "Bananier picard", le trimestriel de l'association.
- 2/ En allant la chercher sur le site web de l'association, à maisondebonneuil.org
- 3/ Sur le panneau installé à la Maison, sur la porte de la cuisine.
- 4/ Par e-mail. C'est la seule méthode efficace pour savoir quand une occasion se présente : si tu le peux, laisse-nous une adresse e-mail à pierre@maisondebonneuil.org

2013

| | | |
|-----------------|---|----------------------------|
| 12-14 avril |  <p>Mains de jardin : Voilà, c'est déjà le printemps, et on se retrouve tous pour jardiner ou bricoler. La plus belle occasion de l'année d'être fier de ta Maison.</p> <p>Pour permettre à tous de mener à bien ce qui lui tient à cœur, on ouvrira la porte dès le repas du vendredi midi, pour ceux qui peuvent.</p> | Pierre + |
| 19-21 avril | <p>Gamme'elles : des choristes femmes exclusivement, si on excepte Franck, qui chantera sous sa douche.</p> | Franck |
| 26-28 avril | <p>Niji Kan : Atjououou ! : Niji Kan c'est des karatékas homossexuels qui viennent pour la première fois s'entraîner (on a cinq stères de bois à couper).</p> | Thaumas Elby |
| 1e-5 mai | <p>Le Couvent de Paris des Sœurs de la perpétuelle indulgence remettent ça, pour cinq jours très hauts en couleurs sous des voiles pudiques et un maquillage épais.</p> | Jean-Pierre Gégé ou Franck |
| 6 au.....12 mai | <p>Les autres années, l'été à Bonneuil commençait début juillet. Mais cette fois, avec quelques ponts jetés un peu partout... on ouvre toute une semaine dès début mai, pour sept pleins jours partagés (on partage la bonne humeur, les lits, la salade de fruits, les GO et les pluches de patates). Tu peux aussi venir deux ou trois jours seulement, mais si tu veux te croire en vacances, c'est moins bien !</p> <p>Les Soeurs de la perpétuelle indulgence s'en vont avec leurs ouailles dimanche 5. Jean-Pierre, Elby et quelques autres, t'accueilleront du 5 au soir jusqu'au dimanche 12 mai.</p>  | Jean-Pierre Elby etc |
| 17-20 mai | <p>ouvert à tous Les Mâles fêteurs : chaque année c'est pareil et c'est chaud !</p> | Pierre, Corine, Franck |
| 25-27 mai | <p>l'ASMF a renoncé : trop de garçons trop sensibles. Zelink est sur les dents</p> | |
| 31 mai 2 juin | <p>ouvert à tous avec aussi les membres du Groupe grimpe et glisse (du ski nautique dans la piscine ?)</p> | Bruno Thaumas |
| 7-9 juin | <p>Jeunes séropotes : plus vivants qu'eux, tu meurs !</p> | Pierre Lolo |
| 14-16 juin | <p>Saj'mah : masseurs et la main de masseur</p> | Jean-Pierre |
| 21-23 juin | <p>Aquahomo : Ah, on le voit que c'est l'été et que ce serait dommage de s'habiller !</p> | Jean-Pierre Lolo |
| 29 juin | <p>la veille, on se retrouve à la Marche parisienne, où les motards ouvriront la Marche. Le dimanche, le Gai moto club vient pétarader dans les rues du village, histoire de fermer la Marche parisienne avec la fougue qu'on leur connaît.</p> | Jean-Pierre |
| ETE ! | <p>ouvert à tous La saison d'été ouvrira juste après la Marche parisienne, avec notre AG le samedi 6 juillet, les fêtes du 14 juillet et du 15 août, le week-end des ours, et l'alternance des moments calmes et des moments torrides. Mais tu étais déjà là début mai au moins : c'est plus facile d'attendre !</p> | |

La Maison de Bonneuil : c'est quoi ?

Bonneuil est la "Maison de famille" des gays et des lesbiennes.

Elle est située à 108 kilomètres au nord de Paris, dans un village, avec un grand jardin, une piscine, et tout ce qu'il faut pour y rêver.

Elle est née de la générosité de son donateur-fondateur, Jacques Perotti (1929-1999).

Depuis plus de 30 ans, ce lieu de respiration accueille toutes celles et tous ceux qui ont envie d'y passer un week-end dans une communauté gay et lesbienne différente de celle que nous propose le "ghetto" marchand. Chacun y est le bienvenu, peut trouver à partager avec les autres convives en apportant sa personnalité et ses qualités, qu'il soit beau ou moche, vieux ou jeune, bien ou mal dans sa peau, positif ou non.

Le coût du séjour est volontairement très modéré. La Maison n'est pas un espace commercial. Chacun y est bénévole. La participation aux tâches communes, au rythme et selon les envies de chacun, est précieuse pour faire vivre la Maison, et une formidable occasion de rencontres authentiques. Oui, surtout l'épluchage des patates.

D'autres week-ends, la Maison est confiée aux associations de la communauté gay et lesbienne qui le désirent, ou proche d'elle, pour un temps de travail, de détente ou de partage.



Infos pratiques

Avec qui ?

En groupe :

Les associations peuvent réserver la Maison, ou trouver leur place dans un week-end existant.

Pour organiser le séjour de votre association, tu peux par exemple écrire à pierre@maisondebbonneuil.org

En individuel :

L'Association organise tous les mois au moins un séjour réservé aux individuels, adhérents ou non : les week-ends "Campagne". En outre, les week-end bricolage/jardinage, les réveillons, et de nombreuses fêtes ponctuent le calendrier. Et la Maison est ouverte en continu en été.

Où nous trouver ?

18, rue du Beau Bois
60120
BONNEUIL LES EAUX
Tel. : 03.44.80.61.95

Pour venir en train de Paris :

Départ Gare du Nord. Le ticket coûte 15 euros environ.

Arrivée Breteuil-embranchement, à 14 km.

En général, quelqu'un peut venir vous chercher à la gare, si tu nous donnes votre heure d'arrivée.

On demande 3 euros pour couvrir une partie des frais de l'autre séjournant qui vient vous chercher.

Sur le web

<http://maisondebbonneuil.org>

Par exemple :

pierre@maisondebbonneuil.org

pour s'inscrire à un week-end ou s'adresser à l'Association

Siège social : Association des Amis de Bonneuil
36, rue d'Avron -Boîte 21- 75020 PARIS

Pour quel coût ?

-Dans un séjour "individuel", ou dans un séjour associatif où chacun paye sa part, un week-end coûte entre 48 euros et 90 euros, selon que tu viens pour une ou deux nuits, que tu restes 3 à 5 repas, que tu es adhérent ou non. Le calcul se fait de la manière suivante :

-Chaque nuitée avec le petit déjeuner, chaque déjeuner, chaque dîner, coûte 12 euros.

-Les non-adhérents payent une cotisation temporaire de 8 euros par séjour (30 pour l'année).

-Si tu n'as pas pensé ou pas voulu apporter tes draps, la location coûte 6 euros les deux draps.

-Les nuitées des Associations sont également à 12 euros, et la cotisation temporaire, de 8 euros par séjour et par personne (30 pour l'année).

Pour les repas, les Associations qui réservent la Maison pour elles, ont trois possibilités :

a- On peut faire comme avec les "individuels". C'est la manière très majoritaire de faire.

b- On peut, et avec plaisir, les voir prendre en charge toutes les fonctions liées aux repas (courses, cuisine, vaisselle, etc.). On les oriente au mieux heure après heure ! Alors le tarif est de 5 euros par personne (plus le coût des denrées à leur charge) pour le déjeuner, et le même prix pour le dîner.

c- Si vraiment-vraiment elles désirent être prises en charge, le tarif des repas est de 17 euros par repas principal et par personne tout compris.